Artikel vom 28.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenschnitzel-auf-rhabarber-reis

Putenschnitzel auf Rhabarber-Reis



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel,

2 Zwiebeln,

2 Knoblauchzehen,

3 Möhren,

400 g Rhabarber,

50 g Mandelblättchen,

250 g Reis,

200 ml Gemüsebrühe,

300 g Joghurt,

Minze,

Petersilie,

Salz und Pfeffer,

4 EL Öl.

Zubereitung: Zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, kleinschneiden und in 2 EL Öl anrösten. Rhabarber putzen und kleinschneiden. Mit den Mandelstiften in die Pfanne geben und 7 bis 10 Minuten mitbraten. Nebenbei den Reis garen. Den gegarten Reis und die Brühe ebenfalls in die Pfannen geben und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt Joghurt mit gehackter Minze und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Putenschnitzel in 2 EL Öl von jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind und nach kurzem Ruhen in Streifen schneiden. Zum kulinarischen Finale die Putenschnitzelstreifen auf dem Rhabarber-Reis anrichten und mit Kräuter-Joghurt genießen. *IDG*